

**Data:** 01-10-2014

**Tipo:** Imprensa

Mediana - Global Communication | Rua da Lionesa, 446 - Edifício G36 - 4465-671 Leça do Balio | T +351 225 573 760 F +351 225 573 761

www.mediana.pt | geral@mediana.pt

Tesouro do Douro  
Treasure from the Douro

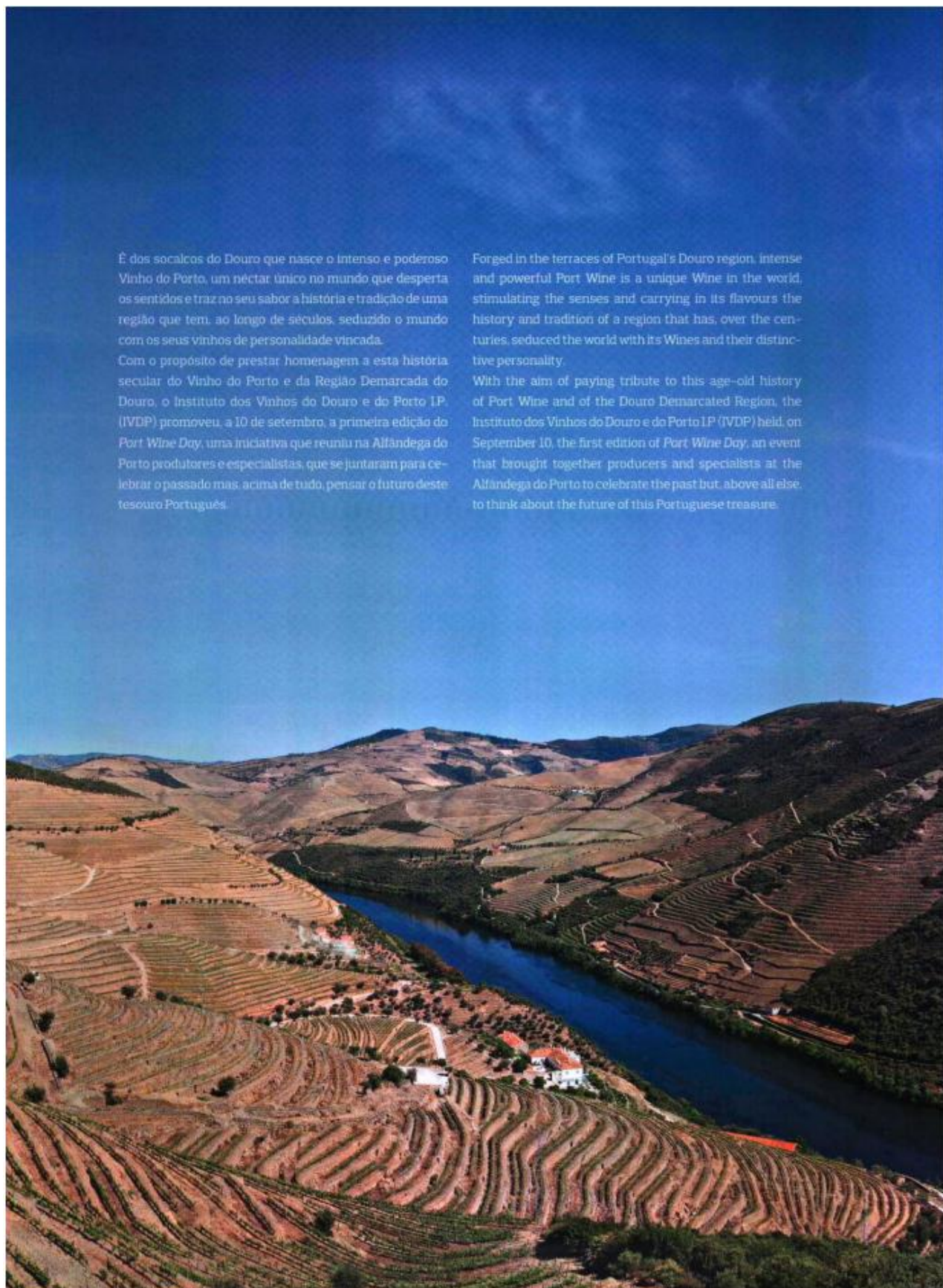




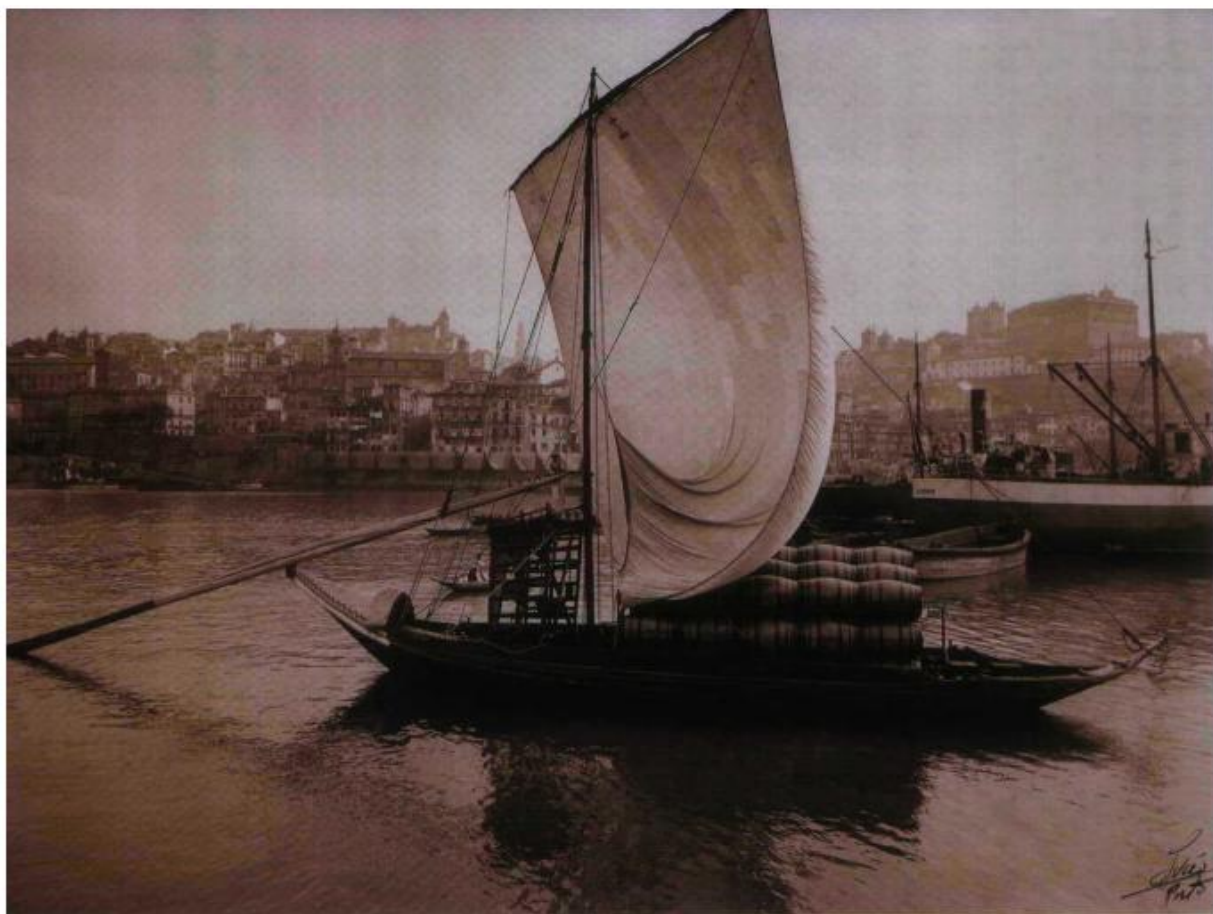
É dos socacos do Douro que nasce o intenso e poderoso Vinho do Porto, um néctar único no mundo que desperta os sentidos e traz no seu sabor a história e tradição de uma região que tem, ao longo de séculos, seduzido o mundo com os seus vinhos de personalidade vincada. Com o propósito de prestar homenagem a esta história secular do Vinho do Porto e da Região Demarcada do Douro, o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto IP (IVDP) promoveu, a 10 de setembro, a primeira edição do Port Wine Day, uma iniciativa que reuniu na Alfândega do Porto produtores e especialistas, que se juntaram para celebrar o passado mas, acima de tudo, pensar o futuro deste tesouro Português.

Forged in the terraces of Portugal's Douro region, intense and powerful Port Wine is a unique Wine in the world, stimulating the senses and carrying in its flavours the history and tradition of a region that has, over the centuries, seduced the world with its Wines and their distinctive personality.

With the aim of paying tribute to this age-old history of Port Wine and of the Douro Demarcated Region, the Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto IP (IVDP) held, on September 10, the first edition of Port Wine Day, an event that brought together producers and specialists at the Alfândega do Porto to celebrate the past but, above all else, to think about the future of this Portuguese treasure.











Branco, Rosé, Ruby e Tawny são as quatro versões do Vinho do Porto, mas muitas mais são as variações e sabores existentes, pelo que mais do que um momento para beber um Porto, existe um Porto para cada momento.

Extraídos das terras do Douro há várias gerações, os vinhos do Douro e do Porto têm a 10 de setembro de 1756 a sua data mais especial, por ser o dia em que foi criada a Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro e definida a primeira região vitivinícola demarcada e regulamentada do mundo. Nesse momento, foi reconhecida a incontornável ligação do Vinho do Porto a um território, a uma cultura. Desde então, o mundo sabe que só num local é feito o Vinho do Porto: nos socacos do Norte de Portugal, na Região Demarcada do Douro, onde 250 mil hectares de solos xistosos se unem a um clima único para dar origem a este doce ouro líquido.

Produzidos pelo método de interrupção da fermentação, os Vinhos do Porto apresentam entre 19% e 22% de álcool

White, Rosé, Ruby and Tawny are the four versions of Port Wine, but there are many more variations and flavours, so that much more than there being one moment to drink a Port, there is a Port for every moment.

Produced in the Douro region for many generations, the Wines of the Douro and Port can look to September 10, 1756 as their most important date, as it was the day on which the *Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro* was created and on which the world's first ever demarcated winegrowing region was defined. In that moment, the unmistakable connection of Port Wine to a territory, to a culture was recognised. Since then the world knows that Port Wine is only made in one place: in the terraces of Northern Portugal, in the Douro Demarcated Region, where 250,000 hectares of schistose soil combine with a unique climate to give rise to the sweet liquid gold.

Produced according to the method of interrupting fermentation, Port Wine has an alcohol content of between







por volume, sendo no entanto dotados de elegância e equilíbrio, numa combinação especial que estimula os sentidos.

Encorpado e poderoso, o Porto Ruby tem no toque de frutos vermelhos uma das suas principais características, enquanto o Porto Tawny concentra sabores, complexos e subtils, a frutos secos, baunilha e caramelo. A cor do Porto Rosé denuncia as notas de cereja, framboesa e morango e o Porto Branco pode ter cores que vão do branco pálido ao dourado e sabores entre o muito seco e o muito rico e doce.

Seja com frutos secos, uma tábua de queijos, um doce conventual ou a solo, o Vinho do Porto pode ser consumido em diversas ocasiões, com a garantia de que cada uma delas se tornará ainda mais especial acompanhada pelos sabores exclusivos deste vinho.

19% and 22%, while at the same time is endowed with elegance and balance, in a special combination that stimulates the senses.

Full bodied and powerful, Ruby Port has one of its main characteristics in its touch of red fruit, while Tawny Port concentrates the complex and subtle flavours of nuts, vanilla and caramel. The colour of Rosé Port exposes the hints of cherry, raspberry and strawberry, and White Port can vary in colour from pale white to golden, and in flavour between very dry and very rich and sweet.

Whether with nuts, a selection of cheeses, a traditional Portuguese dessert or on its own, Port Wine can be drunk on various occasions, with the guarantee that each one will be made even more special when accompanied by the exclusive flavours of this wine.



## PORT WINE DAY

Foi para honrar esta história tão especial do Vinho do Porto e da Região Demarcada do Douro que o IVDP organizou o primeiro *Port Wine Day*, que a 10 de setembro levou produtores e especialistas nacionais e internacionais à Alfândega do Porto para um seminário em torno dos temas «Desafios do mercado vinícola asiático» e «Futuro da harmonização da gastronomia e vinhos» e uma prova de 78 Vintages da primeira década do século XXI.

Manuel de Novaes Cabral, presidente do IVDP, explica que este primeiro *Port Wine Day* só poderia decorrer no dia em que se celebra a criação da Região Demarcada do Douro e em que se definiram «os três pilares das denominações de origem: uma delimitação geográfica, um corpo normativo e uma entidade fiscalizadora e regulamentar».

Assim, neste aniversário, o IVDP lançou «um debate virado para o futuro» com o propósito de fomentar a reflexão sobre o percurso do Vinho do Porto, a sua posição nos mercados e o seu futuro. Graças às pistas de reflexão e contactos que aconteceram na Alfândega do Porto, o presidente do Instituto acredita que «os resultados desta iniciativa não morrem no dia 10 de setembro, os resultados desta iniciativa vão prolongar-se ao longo do ano» ou mesmo

To honour this very special history of Port Wine and of the Douro Demarcated Region, the IVDP organised the first *Port Wine Day*, which brought national and international producers and specialists to the Alfândega do Porto on September 10 for a seminar focusing on the subjects of «Challenges of the Asian wine market» and «Future of matching food and wines», and a tasting session of 78 Vintages from the first decade of the 21<sup>st</sup> century.

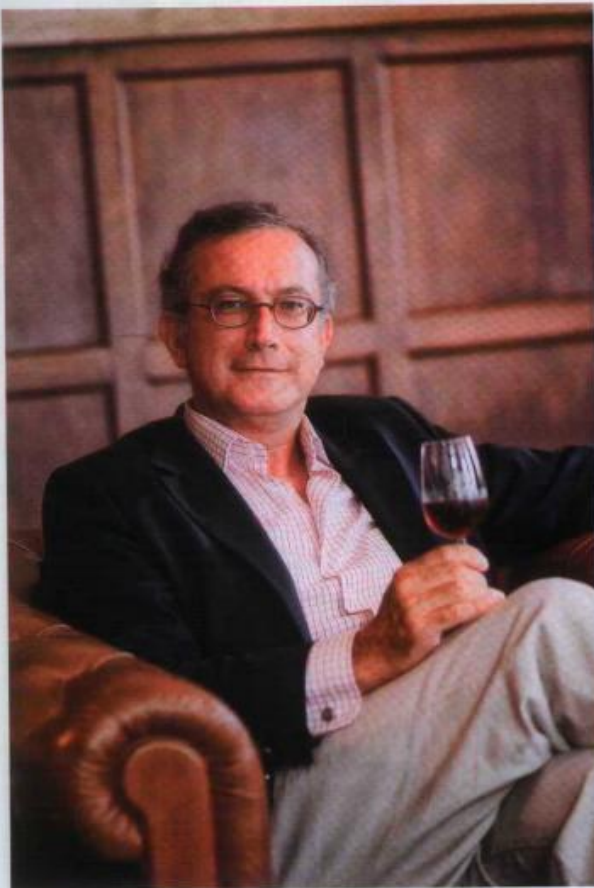
IVDP chairman, Manuel de Novaes Cabral, explains that this first *Port Wine Day* could only ever have taken place on the day on which the creation of the Douro Demarcated Region is celebrated and on which «the three pillars of denominations of origin: a geographical delimitation, a body of rules and a supervisory and regulatory board» were defined.

Thus, on this anniversary, the IVDP launched «a debate directed to the future» with the intention of encouraging reflection on the path of Port Wine, its market position and its future. Thanks to the avenues explored and the contacts forged at the Alfândega do Porto, the chairman of the institute believes that «the results of this event will reach far beyond September 10, the results of this event will be felt right throughout the year» or even throughout the years.

Só num local é feito o Vinho do Porto: nos socos do Norte de Portugal, na Região Demarcada do Douro. \ \ Port Wine is only made in one place: in the terraces of Northern Portugal, in the Douro Demarcated Region.







MANUEL DE NOVAES CABRAL



DEBRA MEIBURG

ao longo dos anos. E é com esta e outras ações que o responsável defende estar a ser feito o que é mais importante para o setor: «valorizar o produto». A prova é que «o preço médio do Vinho do Porto tem subido nos últimos três anos de forma constante».

E, sendo que cerca de 85% do Vinho do Porto se destina à exportação, é incontornável pensar nos mercados a que se destina. Numa altura em que França, Holanda, Bélgica, Estados Unidos e Reino Unido são os grandes mercados do néctar do Douro, o Port Wine Day propôs uma reflexão sobre os «Desafios do mercado vinícola asiático».

Debra Meiburg, Master of Wine considerada em 2012 a sétima mulher mais influente do mundo do vinho e uma das speakers deste painel, lembra que, embora o conceito de Vinho do Porto seja «bastante novo para os asiáticos», é importante entrar nesse mercado e «garantir uma boa reputação». Sobre o vinho, Debra Meiburg destaca o facto de ter «complexidade e intensidade incríveis, sabores poderosos, mas ainda assim nuances elegantes». «É algo muito único, nenhuma outra região consegue produzir um vinho como este», remata a Master of Wine.

«Os resultados desta iniciativa não morrem no dia 10 de setembro» \ \

«The results of this event will reach far beyond September 10»,  
Manuel de Novaes Cabral

And it is with this and other actions that the chairman believes the most important for the sector is being done: «enhancing the value of the product». The proof is that «the average price of Port Wine has risen constantly in the last three years».

And, with about 85% of Port Wine destined for export, you can't help but think about the markets to where it is being sent. At a time in which France, the Netherlands, Belgium, the United States and the United Kingdom are

the major markets for the Douro's nectar, Port Wine Day proposes the need to reflect on the «Challenges of the Asian wine market».

Master of Wine Debra Meiburg, considered in 2012 the seventh most influential woman in the world of wine

and one of the speakers of this panel, recalls that, although the concept of Port Wine is «very new for Asians», it is important to enter this market and «to guarantee a good reputation». When talking about Port Wine, Debra Meiburg highlights the fact that it has «incredible complexity and intensity, powerful flavours, but nonetheless elegant nuances». «It is something very unique, no other region manages to produce a wine like this one», the Master of Wine concludes.





JOÃO PIRES



PEDRO ARAÚJO

Já para o *Master Sommelier* João Pires, detentor de um título atribuído a menos de 200 pessoas em todo o mundo, «o que torna o Vinho do Porto especial é o facto de ser um dos melhores vinhos do mundo». Apaixonado por Portos Vintage muito antigos, acredita que embora tenha «que se reinventar para conquistar alguns mercados, como o asiático», este é um vinho extraordinário, com «tudo para vingar».

Também apreciador de Vinho do Porto, Pedro Araújo, *chef executivo* do Hotel Fábrica de Chocolate, em Viana do Castelo, louvou a iniciativa do IVDP, que fomentou «uma reflexão muito aprofundada sobre o que é a gastronomia e o que é o Vinho do Porto». Embora confesse que «casar comida que leva chocolate com Vinho do Porto» seja particularmente difícil, o *chef* é autor, no Hotel Fábrica de Chocolate, de combinações arrojadas, que tiram o máximo partido destes dois ingredientes nobres.

Fazendo um balanço inteiramente positivo do *Port Wine Day*, Manuel de Novaes Cabral adianta que a intenção do IVDP é que «anualmente haja estes momentos de reflexão», para que se pense o passado, o presente e sobretudo o futuro do Vinho do Porto.

«Nenhuma outra região consegue produzir um vinho como este»  
\\ «No other region manages to produce a wine like this one»,  
Debra Meiburg

As for *Master Sommelier* João Pires, bearer of a title given to less than 200 people around the world, «what makes Port Wine special is the fact that it is one of the world's finest Wines». Passionate about very old Vintage Ports, he believes that although it has «to reinvent itself to conquer some markets, such as the Asian», this is an extraordinary wine, with «everything to gain».

Also a great fan of Port Wine, Pedro Araújo, executive *chef* at the Hotel Fábrica de Chocolate, in Viana do Castelo,

praised the event by the IVDP, which promoted «a very detailed reflection on just what food is and just what Port Wine is». Although he confesses that «matching food that contains chocolate with Port Wine» is particularly difficult,

the *chef* creates daring combinations at the Hotel Fábrica de Chocolate, which make the very most out of these two prime ingredients.

Making an entirely positive assessment of *Port Wine Day*, Manuel de Novaes Cabral adds that the intention of the IVDP is that «these moments of reflection will take place every year», to ensure that the past, the present and above all else the future of Port Wine is thought about.



